**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**

**IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE**

**Název školy:** Střední škola, Základní škola a Mateřská škola prof. V. Vejdovského Olomouc - Hejčín

**Adresa:**  779 00 Olomouc, Tomkova 42

**Zřizovatel:**  Olomoucký kraj, Jeremenkova 40, 772 00 Olomouc

**Kód a název oboru vzdělávání**: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

**Název školního vzdělávacího programu:** Cukrářské práce

**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**  3 roky, denní studium

**Jméno ředitele školy:** PaedDr. Mgr. Dan Blaha

**Kontakty:** tel. ředitele: 585 385 350, mobil ředitele: 777 014 201

 tel. spojovatelka: 585 385 112

 e-mail: red@szmsvejdovskeho.cz

 e-mail: zastupcetv@szmsvejdovskeho.cz

**Platnost ŠVP:** od 1. 9. 2010

Školní vzdělávací program vznikl podle návrhu rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, v období září 2009 – červenec 2010. Program sestavil kolektiv pracovníků Střední školy, Olomouc – Svatý Kopeček, B. Dvorského 17.

**PROFIL ABSOLVENTA**

**Zřizovatel:**  Olomoucký kraj, Jeremenkova 40, 772 00 Olomouc

**Kód a název oboru:**  29-51-E/01 Potravinářská výroba

**Název ŠVP:**  Cukrářské práce

**Dosažený stupeň vzdělání:** Střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:** 3 roky, denní studium

Školní vzdělávací program je určen pro vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, kteří jsou přijímáni ke studiu na základě doporučení školského poradenského zařízení, dle § 16, z.č. 561/2004 Sb., ve znění platných předpisů, a vyhláška MŠMT ČR č. 27/2016 Sb., ve znění platných předpisů, výjimečně pro žáky zdravé.

**Pracovní uplatnění absolventa**

Úspěšným ukončením 3. ročníku a vykonáním závěrečné zkoušky je žák připraven na výkon stanoveného okruhu pracovních činností v povolání cukrářské práce. Absolvent se uplatní v potravinářské výrobě zaměřené zejména na cukrářské práce.

Absolvent vykonává jednoduché práce při přípravě surovin a výrobě cukrářských výrobků. Typickými činnostmi, které absolvent vykonává, za přísného dodržování hygienických předpisů jsou příprava, vážení a úprava základních druhů surovin používaných při výrobě širokého sortimentu cukrářských výrobků, včetně přípravy polotovarů pro cukrářskou výrobu, vlastní výroba těst a příprava hmot, náplní a polev, tvarování jednodušších druhů cukrářských výrobků, jednoduché zdobení a modelování výrobků a výroba zmrzlin.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů apod.

**Výsledky vzdělávání:**

**Předpokládané vědomosti a dovednosti obecného charakteru:**

Absolvent učebního oboru:

* získal vědomosti v oblasti sociálně komunikativní, tj. v jazykovém projevu, společenském chování a jednání s lidmi, v oblasti občanské výchovy a přípravy na život ve společnosti, v oblasti výchovy k péči o zdraví a ke zdravému životnímu stylu a v oblasti matematických dovedností,
* získal vědomosti, dovednosti a návyky potřebné pro to, aby uměl vhodným způsobem jednat s jinými lidmi uplatnit svoji osobnost, snažil se chovat v souladu s morálními zásadami a požadavky na kulturní a společenské chování,
* je seznámen s podstatou fungování demokratické a občanské společnosti, se základními právy a povinnostmi každého občana. Je si vědom důsledků nedodržování zákonnosti a porušování lidských práv a svobody každého člověka, je schopen se vyjadřovat s ohledem na své zdravotní postižení, vysvětlit a zdůvodnit svůj názor, jednání, potřeby, vhodným způsobem komunikovat s druhým člověkem, ve svém projevu se snaží vyjadřovat v souladu s jazykovou normou (spisovnou nebo obecnou češtinou) všude tam, kde to situace vyžaduje,
* má vědomosti důležité pro péči o zdraví a životní prostředí i poskytnutí nezbytné první pomoci, zná důsledky drogových a jiných závislostí a nezodpovědného sexuálního chování,
* dovede uplatňovat základní matematické dovednosti při řešení problémů a úkolů v běžných životních i pracovních situacích,
* dokáže uplatňovat základní obecné a odborné vědomosti, dovednosti a návyky při řešení problémů a úkolů v běžných životních i pracovních situacích,
* je motivován rozšiřovat a prohlubovat svoje vědomosti, dovednosti a návyky a získávat nové.

**Předpokládané vědomosti a dovednosti odborného charakteru:**

Absolvent učebního oboru:

* zná složení a vlastnosti základních druhů surovin, podmínky jejich skladování a jejich využití v cukrářské výrobě,
* zná základní technologie přípravy těst, hmot, náplní a polev, tvarování výrobků, principy pečení a dohotovování cukrářských výrobků včetně zdobení a způsoby uchovávání hotových výrobků v závislosti na jejich trvanlivosti,
* má přehled o strojích a zařízeních používaných v cukrářské výrobě,
* umí hospodárně využívat suroviny a energii,
* zná základní hygienické předpisy a má osvojeny základní hygienické návyky související zejména s osobní hygienou a sanitací pracovního prostředí,
* umí si zorganizovat práci na svém přiděleném pracovišti,
* dovede své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonávat tak, aby životní prostředí nenarušoval,
* dodržuje při práci zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce, dodržuje předpisy požární ochrany a je seznámen s protipožárním zařízením.

**Absolvent na základě obecných pokynů a znalostí technologií vykonává uvedené činnosti:**

* jednoduché práce dle návodů a pod vedením odborného mistra v cukrářské dílně – příprava surovin, vážení a měření, úprava cukru pro cukrářskou výrobu, příprava běžných druhů těst a hmot dle receptur, tvarování cukrářských výrobků, příprava náplní a polev, dohotovování a zdobení cukrářských výrobků, výroba zmrzlin, smetanových výrobků a DIA výrobků,
* ovládá stříkání jednoduchých ozdob,
* ovládá zdobení a modelování jednoduchých výrobků,
* dovede obsluhovat stroje a zařízení cukrářského provozu,
* používá vhodné pracovní oblečení,
* volí vhodné pracovní nástroje a pomůcky,
* udržuje své pracoviště v čistotě v souladu s hygienickými předpisy.

Absolvent je schopen po příslušné praxi vykonávat i náročnější práce spojené s cukrářskou výrobou.

**Způsoby ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání**

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečných zkoušek se řídí

 platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a

 výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi

 ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných

 školách a středních odborných učilišť a tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

**CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU**

**Kód a název oboru vzdělání:** 29-51-E/01 Potravinářská výroba

**Název ŠVP:** Cukrářské práce

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:** 3 roky denní studium

**Podmínky pro přijetí ke vzdělávání:**

- úspěšné ukončení základního vzdělání, nebo splnění povinné školní docházky (8. třída)

- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)

- doporučení ke studiu vydané školským poradenským zařízením (vyhláška MŠMT ČR č.27/2016

 Sb., ve znění pozdějších předpisů)

- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok:

* řízený pohovor – základní technologické postupy při přípravě cukrářských výrobků – uchazeč si téma připraví samostatně
* smyslová zkouška (určení vzorků surovin, koření)

**Zdravotní způsobilost**

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru předpokládaného uplatnění.

V souladu s Nařízením vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, v platném znění, nelze přijmout žáky se závažným chronickým onemocněním kůže, spojivek, dýchacích cest a plic, včetně onemocnění alergických (přecitlivělost na alergizující látky), se závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndromů (včetně kolapsů) a s nemocemi vylučujícími vydání zdravotního průkazu.

**Ukončení vzdělávání**

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická zkouška obsahuje přípravu jednotlivých cukrářských výrobků, restauračních moučníků a ozdoby na dort včetně normování. V jednom dni trvá praktická zkouška nejvýše 7 hodin. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

**Organizace výuky**

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium v rozsahu stanoveném učebním plánem.

***Teoretické vyučování*** probíhá v učebnách Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín na budově odloučeného pracoviště Gorazdovo nám. 1, Olomouc.

Pro výuku je k dispozici i počítačová učebna, učebna pro odborný předmět stolničení, posilovna.

***Praktické vyučování*** se uskutečňuje ve školách a školských zařízeních, nebo na pracovištích fyzických, nebo právnických osob, které mají oprávnění k činnosti související s daným oborem vzděláním a uzavřeli se školou „Smlouvu o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování“.

Na žáky se při praktickém vyučování vztahují ustanovení zákoníku práce, která upravují pracovní dobu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

Praktické vyučování probíhá vždy pod přímým dohledem učitele odborného výcviku a je kontrolována ředitelem střední školy, zástupcem ředitele pro praktické vyučování, vedoucím učitelem OV.

Žáci školy se účastní různých soutěží a přehlídek, společenských a prezentačních akcí.

***Výchova mimo vyučování*** probíhá v prostorách domova mládeže, který se nachází v areálu odloučeného pracoviště střední školy Gorazdovo nám. 2, Olomouc, s budovou střední školy je spojen koridorem. VMV se v rámci svého předmětu činnosti spolupodílí na zkvalitnění vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami:

* příprava na výuku – vypracování domácích úkolů, příprava na teoretickou výuku
* výuka znakového jazyka – podpora a rozvoj komunikačních dovedností
* sledování profesních televizních pořadů – obohacování znalostí z oboru, sledování moderních trendů v oboru
* kroužek Zdravého životního stylu – podpora a rozvoj znalostí a vědomostí v oblasti výživy a zdravého životního stylu
* PC kroužek – rozvoj komunikačních schopností a využití PC při zpracování domácích úkolů, zdroj informací z oboru
* Společensko-vědní kroužek – podpora sociability a integrace žáků
* Tělovýchovný kroužek – rozvoj tělesného zdraví zdatnosti
* Výtvarný kroužek – podpora estetického vnímání a cítění, pěstování trpělivosti, schopnosti soustředění, čistoty provedení a účelnosti (výroba ozdob na dorty apod.)

**Pojetí vzdělávacího programu**

Učební obor je náročný na manuální dovednosti žáků při uplatnění estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných, odborných vědomostí a manuálních dovedností potřebných k vykonávání povolání cukrářské práce. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům přiměřené množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro cukrářské práce. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě výrobků, pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na výrobky a pokrmy teplé, studené a cukrářské kuchyně. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných vědomostí. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a ekologickému chování, ke slušnému a společenskému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

**Metody a formy výuky – obecná část**

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost týmové spolupráce se záměrem poznání svých možností. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáka do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, bal samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze. Žáci se podílejí na přípravě a zajištění rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

**Hodnocení žáků**

Při hodnocení žáků je používané numerické hodnocení, doplněné o slovní hodnocení učitele. Kritéria hodnocení vychází z „Klasifikačního řádu Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc - Hejčín“. Při klasifikaci učitelé zohledňují speciální vzdělávací potřeby a možnosti žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek – písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, aktivita a samostatnost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích, výsledky skupinových projektů apod.

**Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí**

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím ICT. Oblast ICT je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

**Přehled uplatňování klíčových kompetencí**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vyučovací předmět | Komunikativní kompetence | Personální kompetence | Sociální kompetence | Řešení pracovních a mimopracovních problémů  | Využívat ICT a pracovat s informacemi | Aplikace matematických postupů | Kompetence k pracovnímu uplatnění |
| Český jazyk a literatura | ● | ● | ● |  |  |  |  |
| Občanská výchova | ● | ● | ● | ● |  |  | ● |
| Matematika | ● |  | ● |  |  | ● |  |
| Tělesná výchova | ● | ● | ● | ● |  |  | ● |
| Suroviny | ● | ● | ● |  | ● |  | ● |
| Odborné kreslení | ● | ● | ● | ● |  |  |  |
| Zařízení závodů | ● | ● | ● |  |  |  |  |
| Hospodářské výpočty | ● |  |  |  | ● | ● |  |
| Technologie | ● | ● |  |  |  |  | ● |
| Odborný výcvik | ● | ● | ● | ● |  |  | ● |
| Informační a komunikační technologie | ● |  | ● |  | ● |  |  |
| Technologie - výběrová | ● | ● |  |  |  |  | ● |
| Estetická výchova | ● | ● | ● |  |  |  | ● |
| Základy cizího jazyka | ● | ● | ● |  |  |  |  |
| Informační a komunikační technologie | ● |  | ● |  | ● |  |  |

**Začleňování průřezových témat**

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

Téma ***Občan v demokratické společnosti*** napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si – besedy o historii města a regionu, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s MSPJ a výchovným poradcem.

Téma ***Člověk a životní prostředí*** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě a k přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma ***Člověk a svět práce*** je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičování dovedností, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další.

Realizace tématu ***Informační a komunikační technologie*** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu Práce s počítačem je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno ovládání základního softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách Práce s počítačem mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

**Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

ŠVP, dle kterého bude probíhat vzdělávání žáků se SVP, není oproti RVP redukován. Vzdělávání žáků se SVP probíhá na naší škole, která byla zřízená k 1.9.1990 jako „speciální“ SOU pro smyslově postižené a mentálně postižené žáky, v souladu se z.č. 561/2004 Sb., školský zákon (především § 16), ve znění pozdějších předpisů a prováděcí vyhláškou MŠMT č. 27/2016 Sb. o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných, ve znění pozdějších předpisů.

Ve škole se mohou vzdělávat žáci se zdravotním postižením (mentální, tělesné, zrakové a sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a vývojové poruchy učení nebo chování) a žáci se zdravotním a sociálním znevýhodněním.

Speciální vzdělávání se uskutečňuje především s pomocí podpůrných opatření a s respektováním „Zásad práce se zdravotně postiženými žáky“.

Podpůrná opatření (která jsou odlišná nebo jsou poskytovaná nad rámec individuálních a organizačních opatření spojených se vzděláváním žáků na běžných školách), využívají speciálních pedagogických metod (reedukace, kompenzace, např. SP žáků, příp. rehabilitace) s cílem plné integrace jedince do společnosti, popř. adaptace jedince na společenské prostředí), postupů, zásad (např. akcentace zásady názornosti, z přiměřenosti, z opakování), forem a prostředků vzdělávání, učebních pomůcek, speciálních učebnic a didaktických materiálů apod. Individuální přístup respektující druh a míru postižení žáka je zvýrazněn i organizací vzdělávání (nižší počty žáků ve třídách, skupinách při odborném výcviku, stálý dohled učitelů odborného výcviku při praktickém vyučování apod.). Délku středního vzdělání může ředitel prodloužit ve výjimečných případech (na žádost žáka, zákonného zástupce) až o dva roky tak, aby bylo zvoleno přiměřené tempo žákům se SVP. V současné době jsou připraveny učební plány učebního oboru 29-54-H/01 Cukrář.

Za žáky s těžkým zdravotním postižením se považují žáci se zrakovým, sluchovým, mentálním postižením, těžkou poruchou dorozumívacích schopností, se souběžným postižením více vadami. Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných postupů. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Těmto žákům s ohledem na rozsah speciálních vzdělávacích potřeb náleží nejvyšší míra podpůrných opatření.

Škola poskytuje vzdělání žákům se sociálním znevýhodněním, kterým poskytuje možnost přihlásit se do programu MŠMT „Podpora sociálně znevýhodněných romských žáků středních škol a studentů vyšších odborných škol“.

Speciální vzdělávání se poskytuje žákům, u kterých byly speciální vzdělávací potřeby zjištěny na základě speciálně pedagogického a psychologického vyšetření. Ke studiu jsou přijímáni především žáci na základě doporučení školského poradenského zařízení (SPC, KPPP, SVP).

Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

* Výchovní poradci základních a speciálních škol, ze kterých žáci přicházejí
* Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog
* Pedagogicko-psychologická poradna a Speciálně pedagogické centrum Olomouckého kraje
* SPC pro zrakově postižené při SŠ, ZŠ a MŠ prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín, Tomkova 42, Olomouc
* SPC při SŠ, ZŠ a MŠ pro sluchově postižené, Tř. Kosmonautů 4, Olomouc
* SPC při ZŠ a MŠ logopedické, tř. Svornosti 37, Olomouc
* Středisko výchovné péče a výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování.

**Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce**

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů-zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 410/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která se nedají eliminovat, jsou řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě Směrnice ředitele střední školy (OOPP) Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín a jejichž používání se důsledně kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce teoretického i praktického vyučování je podrobně popsána ve Školním řádu Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc - Hejčín, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracované vstupní školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

**Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:**

* Seznámení s dislokací objektů a umístění lékárničky první pomoci
* Vyhláška č.64/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů o evidenci úrazů dětí, studentů a žáků
* Traumatologický plán Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc - Hejčín
* Nařízení vlády č.361/2007 Sb., ve znění pozdějších předpisů, která stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci
* Nařízení vlády č.378/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů, kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů.
* Zákoník práce
* Vyhláška č.180/2015 Sb., ve znění pozdějších předpisů o pracích zakázaných mladistvým
* Proškolení z poskytování první pomoci
* Proškolení z požární ochrany dle zákona 67/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů, Vyhláška č. 246/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů, výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání přenosných hasicích přístrojů, seznámení s dislokací objektu, základní požární dokumentaci, umístění ohlašovny požárů.

Na začátku nového měsíce dochází na odborném výcviku vždy k proškolení z BOZP a každý učební den na odborném výcviku začíná ráno proškolením žáků a instruktáží pro práci k jednotlivým zařízením a strojům. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

Je podrobně stanoven systém vykonávání přímého dozoru učitelem odborného výcviku nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č.262/2006 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Všichni naší žáci i zaměstnanci jsou školou pojištěni pro případ úrazu, nehody, škody a další.

**Spolupráce se sociálními partnery**

Je založena především na spolupráci při zajišťování odborného výcviku, který je zajišťován u smluvních partnerů. Žáci vykonávají odborný výcvik pod vedením učitelů odborného výcviku na odloučeném pracovišti Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín Gorazdovo nám. 1 v budově střední školy, kde je pro tyto účely zřízena cukrářská dílna. V naší škole se nevyučuje odborný výcvik formou vedení žáků instruktorem, ale pouze pod přímým dozorem učitele odborného výcviku. Všechna naše pracoviště u smluvních partnerů se nacházejí na území města Olomouce.

V současné době naší žáci vykonávají odborný výcvik pro obor cukrářské práce na těchto pracovištích:

* Střední škola, Základní škola a Mateřská škola prof. V. Vejdovského Olomouc - Hejčín (odloučené pracoviště, Gorazdovo nám. 1, Olomouc)

Žáci vykonávají odborný výcvik vždy celý školní rok na stejném pracovišti, výjimečně na jiných pracovištích dle rozvrhu hodin pro příslušnou třídu a skupinu.

Každoročně zveme k závěrečným zkouškám odborníky z praxe od smluvních partnerů. Na konci školního roku pořádáme pro vedení smluvních partnerů pracovní posezení, kde jsou uzavřeny nové smlouvy o vykonávání odborného výcviku pro příští školní rok. Tyto schůzky jsou velmi oblíbené a přínosné jak pro vedení školy, tak i pro vedení jednotlivých podniků a školních zařízení.

**ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY**

**Kód a název oboru vzdělávání:**  29-51-E/01 Potravinářská výroba

**Název ŠVP:** Cukrářské práce

**Organizační podmínky**

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium (v souladu se z.č. 561/2004 Sb., ve znění platných předpisů, může být studium prodlouženo nejvýše o dva roky z důvodu respektování individuálního tempa vzdělávání žáka se SVP). Vyučování je rozděleno na teoretické a praktické vyučování dle platného rozvrhu hodin.

Zajištění praktického vyučování učebního oboru Cukrářské práce je realizováno na odloučeném pracovišti Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského v budově Střední školy Gotazdovo nám. 1, Olomouc a v souladu s ustanovením § 65 školského zákona č.561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce.

Výuka probíhá pod přímým vedením učitele odborného výcviku SŠ. Výuka je kontrolována ředitelem školy, zástupcem ředitele pro PV i vedoucím učitelem pro OV. Tyto kontroly jsou zaměřeny zejména na plnění tematického plánu učiva, docházku a chování žáků, průběh a ukončení výuky, hodnocení, motivaci žáků, dodržování BOZP, apod.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu je Školní řád Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín. Školní řád upravuje pravidla chování žáků v teoretickém a praktickém vyučování i na internátě školy, obsahuje práva a povinnosti žáků. Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni se seznámit se školním řádem a řídit se jím. Seznámení žáků se školním řádem probíhá průkaznou formou vždy na začátku školního roku. Záznam o poučení je uložen v třídní knize.

Hodnocení žáků se řídí klasifikačním řádem školy, který uvádí kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání, podmínky opravných zkoušek.

**Personální podmínky**

Všichni pedagogičtí pracovníci mají odbornou způsobilost i speciálně pedagogickou způsobilost. Někteří pedagogové si speciálně pedagogickou způsobilost doplňují a prohlubují v rámci celoživotního vzdělávání (DVPP), nebo rozšiřují formou institucionálního vzdělávání nebo formou interního vzdělávání ve škole (metodické orgány).

Další doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů v rámci DVPP. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností ve spolupráci např. UP Olomouc. Odborné znalosti jsou doplňovány samostudiem a odbornými semináři, pořádanými pod záštitou EU.

 Péče o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole kvalifikovaný výchovný poradce a metodik MSPJ, který je zároveň speciálním pedagogem.

**Materiální podmínky**

Teoretické vyučování probíhá v budově odloučeného pracoviště Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín na Gorazdově nám. 1, Olomouc. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, interaktivní tabule, dataprojektor), kapacita učeben je 15 – 30 žáků. Pro výuku cizích jazyků mají učitelé k dispozici audiotechniku. Škola počítá s vybudováním bezbariérového přístupu. Výuka tělesné výchovy probíhá v posilovně, vybavených tělocvičnách, k dispozici je venkovní areál s plánem vybudování víceúčelového sportoviště. Vybavení posilovny umožňuje výuku gymnastiky, sálových her a kondiční přípravu.

V prvním ročníku je zařazen výběrový zimní lyžařský výcvikový kurz, nebo Sportovně turistický kurz.

Výuka předmětu informační a komunikační technologie probíhá v odborné učebně s kapacitou 14 žáků, každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

Odborný výcvik probíhá na odloučeném pracovišti v budově Střední školy Gorazdovo nám. 1, Olomouc. Vybavení výrobny na odloučeném pracovišti umožňuje zařazení žáků do výroby, která je dobře vybavena pro mechanické a tepelné zpracování potravin, chladící i mrazící zařízení. Učitelé odborného výcviku mohou zde také probírat témata, která nelze běžně provádět v provozu – nácvik obsluhy, komunikace, příprava žákovských projektů, příprava rautů, banketů, apod. Učebna je vhodně vybavená (konvektomat, sporák, trouba, mísící a hnětací stroje a podobně) pro nácvik jednoduché obsluhy, přípravu cukrářských výrobků teplých i studených.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby byl dodržován ZP a žáci měli potřebné přestávky jídlo a oddech.

Ve škole se vzdělávají žáci z krajů Olomouckého, Jihomoravského, Moravskoslezského, Královéhradeckého, Zlínského a Libereckého kraje. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování je k dispozici internát, který je umístěn přímo v budově odloučeného pracoviště Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín, Gorazdovo nám. 2. Domov mládeže poskytuje celodenní péči o žáky. Žáci mají zajištěné celodenní stravování, jsou ubytovaní v pokojích pro 2 až 4 žáky. Ve volném čase mohou využívat zařízení kuchyňky, společenské místnosti (televize, video), posilovnu, stolní hry, PC učebnu a areál školy.

**UČEBNÍ PLÁN**

**Kód a název oboru vzdělání:**  29-51-E/01 Potravinářská výroba

**Název ŠVP:**  Cukrářské práce

**Stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Délka studia:**  3 roky

**Forma studia:**  denní studium

**Datum platnosti:** od 1. 9. 2010

|  |  |
| --- | --- |
| **Kategorie a názvy vyučovacích předmětů** | **Počet týdenních vyučovacích hodin** |
| **1. ročník** | **2. ročník** | **3. ročník** | **Celkem** |
| 1. **Povinné vyučovací předměty**
 |  |  |  |  |
| ***a) Všeobecně vzdělávací předměty*** |  |  |  |  |
| Český jazyk a literatura | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Občanská výchova | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Matematika | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Tělesná výchova | 2 | 2 | 2 | 6 |
| ***b) Výběrové a volitelné předměty*** |  |  |  |  |
| Informační a komunikační technologie | 1 | 0 | 1 | 2 |
| Technologie výběrová | 1 | 0  | 0  | 1 |
| Estetická výchova | 1 | 0 | 0 | 1 |
| **B. Odborné předměty** |  |  |  |  |
| Suroviny | 2 | 1 | 2 | 5 |
| Odborné kreslení | 1 | 1 | 0 | 2 |
| Zařízení závodů  | 1 | 1 | 0 | 2 |
| Hospodářské výpočty | 1 | 1 | 0 | 2 |
| Technologie | 2 | 3 | 4 | 9 |
| Odborný výcvik | 18 | 21  | 21  | 60 |
| **CELKEM** | **33** | **33** | **33** | **99** |
|  |  |  |  |  |
| C. Nepovinné vyučovací předměty |  |  |  |  |
| Základy cizího jazyka  | 0 | 1 | 1 | 2 |
| Informační a komunikační technologie  | 0 | 1 | 0 | 1 |

Poznámky:

1. Vyučování je rozděleno na teoretické a praktické vyučování dle platného rozvrhu hodin.

 Na odborném výcviku jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a

 ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků

 na jednoho učitele je stanoven vládními předpisy.

2. Odborný výcvik probíhá na všech pracovištích pod odborným vedením učitele odborného

 výcviku.

3. Do třetího ročníku studia je příprava zaměřena na přípravu žáků k vyššímu stupni vzdělávání.

**Transformace z RVP do ŠVP**

|  |  |
| --- | --- |
| Škola: | Střední škola, Olomouc – Svatý Kopeček, B. Dvorského 17 |
| Kód a název RVP: | 29-51-E/01 Potravinářská výroba |
| Název ŠVP: | **Cukrářské práce** |
| **RVP** | **ŠVP** |
| **Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy** | **Minimální počet vyučovacích hodin na studium** | **Vyučovací předmět** | **Počet vyučovacích hodin za studium** |
| **týdenních** | **celkový** | **týdenních** | **celkový** |
| Jazykové vzdělávání |  |  | **Jazykové vzdělávání:** |  |  |
| Český jazyk | 2 | 64 | Český jazyk a literatura | 2,5 | 80 |
| Občanský společenský základ | 3 | 96 | Občanská výchova | 3 | 96 |
| Matematické vzdělávání | 3 | 96 | Matematika | 3 | 96 |
| Estetické vzdělávání | 1 | 32 | Estetická výchovaČeský jazyk | 10,5 | 3216 |
| Vzdělávání pro zdraví | 3 | 96 | Tělesná výchova | 6 | 192 |
| Vzdělávání v ICT | 3 | 96 | Informační a komunikační technologieHospodářské výpočty | 21 | 6432 |
| Technologie a technologie přípravy | 24 | 768 | SurovinyZařízení závodůTechnologieOdborný výcvikTechnologie výběrová | 214171 | 643212854432 |
| Cukrářská výroba | 38 | 1216 | SurovinyOdborné kresleníZařízení závodůTechnologieHospodářské výpočtyOdborný výcvik | 3215143 | 966432160321376 |
| **Disponibilní hodiny** | **19** | **608** | **Disponibilní hodiny** | **0** | **0** |
| **Celkem** | **96** | **3072** | **Celkem** | **99** | **3168** |
| **Odborná praxe** |  | **Odborná praxe** | **-** |
| **Kurzy** |  | **Kurzy** | **-** |
| **Celkem** |  |  | **Celkem** | **-** | **-** |

**PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE**

|  |  |
| --- | --- |
| **ČINNOST** | **Počet týdnů v ročníku** |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| Vyučování podle rozpisu učiva | 32 | 32 | 32 |
| Sportovní výcvikový kurz | 1 | - | - |
| Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce) | 7 | 8 | 6 |
| Závěrečná zkouška | - | - | 2 |
| **CELKEM** | **40** | **40** | **40** |